

Die Scholle

früher „Der Ostmärker“

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

Die Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: für die 45 mm breite Kolonelzeile 60 Mk., für die 90 mm breite Reklamezeile 200 Mk., Ausland u. Freistadt Danzig 6 bzw. 20 dtsch. Mk.

Nr. 16. Bromberg, den 27. August 1922.

Empirische Zuchtwahl.

Die empirische Zuchtwahl ist die einfachste Art der züchterischen Vererbungen der Getreidearten. In mehr oder weniger intensiver Weise wird sie schon lange Zeit von den Landwirten betrieben. Um sie vorzunehmen, sucht man sich ein geeignet erscheinendes Kornfeld aus und zwar solange die Frucht noch auf dem Halme steht. Die Eigenschaften, die zur Auswahl eines bestimmten Feldes führen, können verschiedene sein, wie z. B. gleichmäßiger, dichter Bestand, lange vollkörnige Ähren, oder Stroh, welches sich besonders widerstandsfähig gegen das Lagern oder gegen pflanzliche Schädlinge erwies, oder besondere Widerstandsfähigkeit gegen das Auswintern usw.

Die Ernte von dem ausgesonderten Felde wird gesondert eingefahren, in der Scheune derartig gebanst, daß es mit anderen Ernteerträgen nicht zusammenkommt. Ebenfalls ist beim Dreschen darauf zu achten, daß der Erdrusch des besonderen Feldes nicht mit dem anderer zusammenkommt. Am besten wird der Ertrag eines solchen Feldes mit dem Flegel gedroschen.

Das so erhaltene Saatgut wird nun sorgfältig nach Form, Größe und Gewicht sortiert, worauf in der Praxis leider noch immer zu wenig Wert gelegt wird. Jede Minute, die einem gewissenhaften und sorgfältigen Sortieren gewidmet ist, trägt reichlich Zinsen und ist nicht vergeblich gewesen.

Eine ebenfalls zur empirischen Zuchtwahl zu rechnende sehr alte Art der Saatgutgewinnung ist die Benutzung des Tennenausfalls als Saatgut. Die Berechtigung und der Nutzen dieser Art liegt darin, daß der Tennenausfall die größten und schwersten Körner zu enthalten pflegt, da solche infolge ihrer Größe am schlechtesten von den Spelzen umschlossen werden und daher infolge ihres großen Gewichts denselben am leichtesten entschlüpfen. Wird der Tennenausfall sorgfältig gereinigt und dann dem sorgfältigen Sortieren unterworfen, so liefert er in der Tat im allgemeinen gute Saatware. Es ist bekannt, daß manche Gegenden einen ganz besonderen Ruf für ihr Saatkorn erworben haben. Diesen Ruf haben sie aber nicht etwa nur dem Klima zu verdanken, sondern der langjährigen Sorgfalt, mit welcher sie ihr Saatkorn bauen und behandeln. So wird z. B. in einer Gegend das Land tief und sauber geackert, das Korn, welches Saatkorn liefern soll, wird in reine Brache gesät, während der Wachstumszeit sorgfältig gejätet und reingehalten. Nach der Ernte werden die Garben mit dem Flegel leicht vorgeschlagen; dieser Vorschlag enthält die größten und schwersten Körner aus denselben Gründen, wie der Tennenausfall. Dieser Vorschlag wird nun natürlich peinlichst gereinigt und nach Größe und Gewicht sortiert und dient als Auswahlsaatgut für den eigenen Bedarf. Der in den Garben verbleibende Rest wird später gedroschen, ebenfalls sorgfältig gereinigt und sortiert, um schließlich als Saatgut verkauft zu werden.

Wir sehen also aus den verschiedenen Arten der empirischen Zuchtwahl das Bestreben, durch möglichst großes und schweres Saatkorn den Ertrag der nächsten Ernte in möglichst hohem Grade zum Guten zu beeinflussen. Daß dieses Bemühen nicht vergeblich ist, ist bekannt, wenn es auch noch immer nicht in dem Maße gewürdigt wird, wie es eigentlich sollte. Bei der empirischen Zuchtwahl handelt es sich also zunächst um den Erfolg der nächsten Ernte. Über dieses hinaus pflegt sich das Bestreben der Verbesserung nicht zu erstrecken, ja, viele Landwirte wissen überhaupt gar nicht, daß es Mittel gibt, die guten Eigenschaften einer Sorte mit Hilfe der Vererbung zu steigern. Daß man die Erfolge, welche man bei der Zuckerrübe durch sorgfältige Züchtung erreicht hat, auch bei den Getreidearten erringen kann, ist manchem Landwirt kaum in den Sinn gekommen, und doch ist es möglich, wenn auch schwieriger als bei den Wurzel- und Knollenfrüchten. Es muß besonders jetzt die Rassezucht bei dem Getreide in größerem Maßstabe als bisher erfolgen, wollen wir den Getreidebau wieder gewinnbringend gestalten.

Dr. Horst-Bredow.

Landwirtschaftliches.

Auswahl der Saatkartoffeln bei der Ernte. Es genügt nicht, das Saatgut der Frühkartoffeln einige Wochen vor der Pflanzung aus dem Keller zu holen, um sie vorzukeimen. Die Vorbereitung der Saat muß vielmehr schon bei der Ernte beginnen. Gutes Saatgut erhält man nur von reifen Knollen. Die sichere Reife zeigt sich dadurch an, daß die Knollen beim Roden leicht abfallen. Die ganz großen und die kleinen unvollkommenen Knollen verwendet man für die Küche, die Knollen mittlerer Größe aber, soweit sie gut und tadellos ausgebildet sind, sondert man aus. Am besten sucht man sich vor dem Ausroden die kräftigsten Stauden aus und verwendet wiederum nur von diesen die schönsten Knollen zur Saat. Hat man sich auf diese Weise genügend Saatgut gesammelt, dann bringt man die Knollen auf den Boden und lagert sie hier hell und luftig bis zur Frostgefahr. Hat man im Hause einen frostfreien, nicht zu warmen Raum, wo die Knollen auch dann hell lagern können, so sind die dort am besten aufgehoben. Andernfalls müßte man sie bei Beginn der Frostzeit in den Keller bringen. Mit dem Vorkeimen kann man schon zwischen Weihnachten und Neujahr beginnen. Zu diesem Zwecke müssen die geeigneten Knollen in einem täglich geheizten Raume möglichst hell bis zum Pflanzen lagern.

Über den Kalkgehalt der Futterpflanzen. Es ist eine alte Erfahrung, daß Futterpflanzen in trockenen Sommern recht arm an Mineralstoffen zu sein pflegen, weil der Boden infolge der mangelnden Feuchtigkeit solche Stoffe nicht hin-

reichend aufnehmen kann. Die Folge ist dann, daß unsere Haustiere, namentlich Ferkel und Jungvieh nicht die nötige Menge an phosphorsaurem Kalk erhalten, die zu deren Ernährung, zum Bau des Knochengerüstes notwendig ist. Beinschwäche, Abmagerung, Leckſucht usw. sind dann unausbleiblich. Nur in Futterstoffen von normaler Beschaffenheit erhalten die Tiere die Menge phosphorsauren Kalkes, die zur Ausbildung der Knochen notwendig ist. Heu von niedrigen Moorwiesen ist stets arm an Kalk und Phosphorsäure und ist es in solchen Fällen unumgänglich notwendig, diesem Mangel durch Beigabe von Kraftfutter abzuhelfen. In vielen Fällen wird man dann zum Futterkalk greifen; in der Regel wird es aber doch vorteilhafter sein, das Land mit Thomasmehl zu düngen, wodurch man gleichzeitig mehr und besseres Futter gewinnt. ck.

Bei Aufbringung von Jauche auf mehrjährige Grasweiden wird oft nicht gedacht, daß die Jauche äußerst arm an Phosphorsäure ist, einem Nährstoff, den gerade unsere Gräser sehr begehren. Man vergesse darum nicht eine gleichzeitige Düngung mit Superphosphat oder Thomasmehl. Von letzterem gebe man gegen 500 Kilogr. auf den Hektar. Fehlt dem Boden auch Kali, gebe man solches in Form von Kainit. ck.

Der große Nutzen der Regenwürmer. Wie dem Maulwurf, der Kröte, dem Igel, so ergeht's zumeist auch dem Regenwurm; er wird gänzlich verkannt. In der allgemeinen Annahme, daß er im Garten oder Ackerland Schaden anrichtet, wird er alsbald beseitigt, man sammelt die Würmer in ein Gefäß und reicht sie den Hühnern als Delikatesse. Wie töricht man tut, wenn man die Würmer nicht gewähren läßt, zeigen die wirtschaftlichen Untersuchungen, die gerade in dieser Beziehung mehrfach in verschiedenen Ländern vorgenommen wurden und zu dem Ergebnis führten, daß der Regenwurm als eines der nützlichsten Geschöpfe angesprochen werden muß. Bei den Versuchen wurden stets zwei gleich große und gleichwertige, auch gleichmäßig bearbeitete und gedüngte Felder wurmfrei gemacht bzw. mit Würmern besetzt, und nun mit Erbsen, Wicken, Bohnen, Hafer, Roggen, Buchweizen, Rüben, Lein, Kartoffeln, Runkeln usw. bestellt. Alsbald zeigte sich, daß die Pflanzen auf den Wurmfeldern sich durchweg kräftiger entwickelten, als auf den wurmfreien Feldern, und schließlich einen bedeutenden Mehrertrag an Knollen, Blättern, Früchten, Samen, Stroh und Futter ergaben. Der Erfolgsunterschied schwankte zwischen 20 und 200 Prozent! Das Wurmfeld brachte z. B. 59 Prozent mehr Roggen als das wurmfreie Feld, ferner 81 Prozent mehr Ackerbohnen, 24 Prozent mehr Erbsen, 232 Prozent mehr Raps, 50 Prozent mehr Kartoffeln usw. Somit ist hinreichend erwiesen, daß die Regenwürmer, die übrigens 16 Jahre lang leben, gewaltigen Nutzen stiften, und zwar dadurch, daß sie das Erdreich durchlöchern. Hierdurch wird der so notwendige Luftwechsel erzeugt und dem Regen Gelegenheit gegeben, tiefer in den Boden einzudringen und die kleinen Saugwurzeln zu erreichen, was sonst nur bei einem längeren und sehr starken Regenfall geschehen kann. Eine Beschädigung der Kulturpflanzen nimmt der Regenwurm fast niemals vor, er verrichtet vielmehr die Dienste einer Feldpolizei und zieht stets nur faulende und verwesende Pflanzenteile in seine Erdröhren, wodurch der Boden wie durch seine Exkremente auch noch bestens gedüngt wird. Hat man anderes beobachtet, dann handelt es sich um eine höchst seltene Ausnahme, oder man beschuldigt irrtümlicherweise den unschuldigen Regenwurm.

Viehzucht.

Die Auswahl der Rasse bei der Schweinezucht. Häufig ist man nur zu schnell bereit, den Erfolg oder Mißerfolg einer Zucht dieser oder jener besonderen Rasse zuzuschreiben, wo doch die sachgemäße, zweckentsprechende Handhabung bei der ganzen Zucht die Hauptsache ist. Wenn nun auch keineswegs abgeleugnet werden soll, daß gewisse Rassen auch besondere Vorzüge vor anderen voraus haben und dadurch bestimmend bei der Wahl wirken, so trifft dies doch am wenigsten für unsere Schweinezucht zu, da wohl alle in Deutschland gezüchteten Schweinerassen, auf die hier Bezug genommen werden könnte, den zu stellenden Anforderungen im großen und ganzen entsprechen. Hiermit soll nun aber keineswegs gesagt sein, daß unsere Schweinerassen vollkommen sind und nicht weiter veredelt zu werden brauchten — es wird und muß hier noch viel geschehen — sondern nur, daß unsere Schweinerassen, wenigstens aus den besseren Zuchten, ziemlich auf gleicher Höhe stehen und den allgemeinen Anforderungen der Gegenwart gleichmäßig und zufriedenstellend genügen. Wer daher Liebhaber von weißen Schweinen ist, wird weiße, und wer nicht, wird schwarze wählen; wer große Tiere vorzieht, wird zu solchen aus großen Rassen, oder umgekehrt, greifen. Wer noch feinere Unterschiede machen will, wird auch das geeignete Material finden. Die alten Landschwein-Schläge sind in ihrer ursprünglichen Art fast nicht mehr anzutreffen; es sind vielmehr durch Einkreuzung edlen Blutes überall verbesserte Rassen entstanden. Abgesehen von den reinen Landschweinen haben wir heute nach dem Vorgehen der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft zwischen den veredelten Landschweinen und dem deutschen Edelschwein zu unterscheiden. Zu der Gruppe der deutschen veredelten Landschweine gehören alle Zuchten, die unter Einmischung von mehr oder weniger Blut der großen englischen Schweine in neuerer Zeit entstanden sind. Sie sind derber, widerstandsfähiger und fruchtbarer, da sie die guten Eigenschaften der Landrassen, aus denen sie hervorgingen, bewahrt haben. Das deutsche veredelte Landschwein ist die verbreitetste Zucht Deutschlands, da es durch seine im Verhältnis zu seinen Leistungen geringen Ansprüche und sein großes Anpassungsvermögen für die meisten Wirtschaftsverhältnisse am geeignetsten ist. Zu dieser Gruppe gehört das Meißener Schwein, das westfälische Schwein, das Oldenburgisch-Münsterländer-Ammerländer Schwein, das hannoversche Schwein, das altmärkische Schwein, das Ronneburger Schwein u. a. m. Die Zuchten sind alle weiß, wobei blaue (nicht schwarze) Flecke gestattet sind. Von den vielen englischen Zuchten hat in Deutschland nur die große weiße Yorkshire-Rasse Verbreitung gefunden, wobei sie teils zur Veredelung der Landschläge, teils auch für eigene Zuchten verwendet wurde. Früher griff man mit Vorliebe von Zeit zu Zeit auf englisches Blut zurück. Heute dagegen ist die Zucht vollkommen einheitlich und selbständig geworden. Die heutige Zucht der großen weißen Yorkshire-Rasse bezeichnet man daher als die Zucht des deutschen Edelschweines. Dr. Horst-Bredow.

Eine althergebrachte Unsitte ist es, das Schweinefutter in stark dünnflüssigem Zustande zu reichen. Augenscheinlich lieben die Tiere ein solches Futter, aber die großen Mengen, die rasch davon hinuntergeschlockt werden, werden von dem Schwein infolge seines kurzen Verdauungsapparates nur unzureichend ausgenutzt. Der Magensaft, der bei Zersetzung des Futters eine große Rolle spielt, wird durch den reichen Wassergehalt des dünnflüssigen Futters stark verdünnt und in seiner Wirsamkeit abgeschwächt; dazu kommt, daß Magen- und Darmwänden ein bedeutend höherer Grad an Arbeit zugemutet wird, als wenn das Futter mehr trocken gegeben wird. Der Nachteil einer solchen Fütterung zeigt sich dann auch bald an einem weniger guten Gedeihen der Tiere. Ebenso verkehrt wäre es, nun zur reinen Trockenfütterung überzugehen; dann wäre man genötigt, Wasser bzw. Milch nebenbei zu reichen. Auch hier ist der Mittelweg der beste. Am vorteilhaftesten für das Gedeihen der Tiere ist ein Futter, das soviel Feuchtigkeit enthält, daß es dickflüssig bis leicht krumelig wird, ähnlich dem Weichfutter, wie es dem Geflügel gereicht wird. ck.

Geflügelzucht.

Unser Geflügel im September. Der September ist der eigentliche Mausermonat. In dieser Zeit bedarf unser Geflügel die sorgsamste Pflege. Bei ungeeigneter Pflege und Wartung vollzieht sich der Federwechsel zu langsam, die Neubefiederung zieht sich zu lange hinaus, die Tiere werden zu sehr geschwächt und sind gegen Krankheiten aller Art leicht empfänglich. Es muß darum das Bestreben des Züchters sein, durch zweckentsprechende Fütterung die Mauserzeit möglichst abzukürzen. Reichlich Grünfutter, fein geschnittenes, aufgebrühtes Heu, Brennesseln, frisches Knochenschrot, Sonnenblumenkerne sind ein wertvolles Beimengsel zur gewöhnlichen Futtermischung. Daneben ist aber von gleicher Wichtigkeit, daß die Tiere in dieser kritischen Zeit vor den schädlichen Einwirkungen naßkalten und stürmischen

Weiters bewahrt bleiben. Niemals sind darum sonnige, geschützte Plätze im Auslauf von größerer Bedeutung als gerade zur Zeit der Mauser. Unter dem Junggeflügel wird jetzt die letzte Musterung gehalten. Fehlerhafte Tiere sind unbarmherzig auszuscheiden, ebenso diejenigen, die man aus Mangel an Platz, Futter oder sonst einem Grunde nicht zu überwintern gedenkt. Auch unter den alten Tieren ist eine strenge Auslese zu halten. Alle drei Jahre alten Tiere wandern in den Suppentopf. Der Ertrag lohnt dann nicht mehr die Futterkosten. Gegen Ende des Monats nehme man noch eine Generalreinigung der Ställe vor. Die zunehmende kühle Witterung verhindert eine größere Vermehrung des Ungeziefers, und so erreicht man, daß die Tiere nahezu ungeziefer frei in den Winter kommen. Für Ankauf zur Vermehrung seines Bestandes ist nun die beste Zeit. Einmal sind die Tiere jetzt wohl am billigsten zu haben, andererseits sind bei den nahezu ausgewachsenen Jungtieren die Rassenmerkmale deutlich zu unterscheiden. Man kaufe nur bei als reell bekannten Züchtern. Enten setze man zur Mast, die gerade gegen Ende des Monats gerne gekauft werden. Gekochte Kartoffeln und reichlich feingeschnittenes Grün ist eine gute Hilfe bei dem Mästen. Gänse können fast ausschließlich mit gekochten Kartoffeln, Rüben und Möhren gemästet werden. Auch bei den Tauben tritt die Mauser ein und auch sie sollten für die nächste Brutperiode neue Kräfte sammeln. Als ein gutes Futter für die Mauserzeit nennen wir Erbsen, Wicken, Hanf, Rübsen.

Sch.

Enten sollte man soweit als irgend möglich den Auslauf in den Garten freigeben, namentlich bei Regenwetter sind sie die beste Gartenpolizei, die man nur anstellen kann. Sie machen mit größtem Eifer Jagd auf Schnecken und anderes Ungeziefer, während sie den Kulturgewächsen so gut wie keinen Schaden zufügen. Nur die Salatpflanzen muß man vor ihnen schützen, da diese den Enten als Leckerbissen gelten und von denen sie wenig oder gar nichts zurücklassen würden. —en—

Etwas vom Brutgeschäft der Tauben. Im Gegensatz zu den Hühnern brüten bei Tauben beide Geschlechter, wenn auch der Täubin wohl die größte Arbeit dabei zufällt. Letztere brütet in der Regel während der Nacht bis zum Vormittag, wo sie dann von dem Herrn Gemahl abgelöst wird. „Er" übernimmt das Brutgeschäft also während ein paar Tagesstunden. Nach etwa 8 Tagen ist die Befruchtung an den Eiern schon äußerlich zu erkennnen. Befruchtete Eier erhalten einen dunklen Schein, während unbefruchtete völlig weiß und durchsichtig bleiben. Letztere dürfen aber keineswegs entfernt werden, da die Tauben sonst das Nest verlassen würden. Während des Brutgeschäftes verlangt die brütende Taube größte Ruhe. Niemals lasse man Fremde während der Brutperiode in den Schlag. Die Brutzeit dauert in der Regel 17—18 Tage. Sind dann keine Jungen geschlüpft, verlassen die Alten bald das Nest. Wird ein Paar während der Brutzeit auseinandergerissen (durch Unglücksfall, durch zweibeinigen oder vierbeinigen Räuber), wird der zurückbleibende Teil in der Regel noch ein paar Tage das Brutgeschäft allein fortsetzen, dann aber das Nest verlassen, um sich einen neuen Lebensgefährten zu suchen.

Sch.

Obst- und Gartenbau.

Der Obstgarten im September. Die Ernte schreitet weiter fort. Die Pflaumen stehen in voller Reife. Vom Kernobst reifen die frühen Sorten. Im großen und ganzen kann man wohl in diesem Jahre von einer guten Mittelernte reden. Je zarter die Sorten, je vorsichtiger muß die Ernte gehandhabt werden. Jeder Druck, jeder Stoß bedingt vorzeitiges Faulen und entwertet die Früchte. Reif ist das Kernobst, wenn der Fruchtstiel beim Heben der Frucht sich leicht vom Baume löst. Man schone beim Abnehmen der Frucht nach Möglichkeit auch den Baum und seine Triebe. Jede abgebrochene Knospe schädigt die nächstjährige Ernte. Schwer beladene Zweige sind vorsichtig zu stützen. Fallobst ist täglich aufzulesen, wenn nötig, mehrmals am Tage, da aus wurmstichigen Früchten die Obstmade entweichen könnte, um sich unter Laub und Rindenstücken zu verpuppen. Im nächsten Jahre wäre dann der Schädling, der Apfelwickler, wieder da. Soweit wie möglich, ist das Fallobst in der Küche zu verwerten: zu Gelee, Mus oder zum Dörren. Manches Ungeziefer sucht sich jetzt schon unter dem Baume einen Schlupfwinkel für die Winterruhe. Um diese Schädlinge zu vernichten, ist die Baumscheibe zu lockern. Dadurch kommen sie an die Oberfläche, wo sie von Vögeln und Hühnern aufgelesen werden können. Trockenes Holz, das bei der Belaubung ja leicht zu erkennen ist, wird herausgeschnitten. Eine Stickstoffdüngung hat jetzt zu unterbleiben, durch eine solche würde nur der Trieb aufs neue angeregt, der aber nicht mehr ausreifen und so zu Frostschäden Veranlassung geben würde. Beerenobststräucher sind gehörig auszulichten, ältere Zweige, die nur noch spärlich und kleine Früchte tragen, dicht über dem Boden abzuschneiden. Bei Himbeeren und Brombeeren sind die abgetragenen und alle schwächlichen Ruten zu entfernen und die für die nächstjährige Ernte belassenen aufzubinden. Erdbeeren können jetzt noch gepflanzt werden. Zur Herbstpflanzung, die im Oktober und November ausgeführt wird, muß jetzt der Boden durch tiefes Durcharbeiten und, wenn nötig, durch vorgenommene Bodenverbesserungen hergerichtet werden.

th.

Der Gemüsegarten im September. Der Gemüsegarten liefert im September die Hauptернte. Man lasse das grün zu verwertende Gemüse nicht zu alt werden, bzw. einen nicht zu hohen Reifegrad erlangen, je jünger, um so zarter und delikater. Namentlich gilt solches von Bohnen und Erbsen. Niemals sollte man das Gemüse entblättern, in der Meinung, daß solches zum Wachstum beitrüge, im Gegenteil, das Wachstum wird dadurch nur gestört und die Ernte herabgemindert. Nur die welken Blätter sind als abgestorben zu entfernen. Eine Ausnahme macht in gewissem Sinne der Rosenkohl, hier entferne man gegen Ende des Monats die seitlichen Blätter zur besseren Ausbildung der Röschen. Aus gleichem Grunde nimmt man den Pflanzen auch die Spitze. Gurken und Kürbisse sind mit Ablauf des Monats abzunehmen, da sie besonders leicht durch Nachtfröste leiden, ebenso Tomaten. Letztere werden zum Nachreifen in ein sonniges Fenster gelegt. Manche Beete werden jetzt frei und können zur Einsaat von Wintergemüse verwendet werden. Man beachte aber bei der Bestellung, daß auch hier Fruchtfolge von größtem Vorteil für das spätere Gedeihen ist. Zur Aussaat kann noch gelangen: Wintersalat, Spinat, Petersilie, Schwarzwurzel, Herbstrüben, Wirsing, Rapünzchen, Gartenkresse, Teltower Rübchen. Der Same muß gut eingeharkt und gut angedrückt werden. Zum besseren und leichteren Auflaufen sind die Beete gut feucht zu halten, was namentlich bei trockener Witterung der Fall ist. Sobald der Kopfsalat 2—3 Blätter entwickelt hat, kann er auf gut vorbereitete Beete ausgepflanzt werden. Wie den ganzen Sommer hindurch, so ist auch jetzt noch der Kampf gegen das Unkraut energisch fortzusetzen, ja gerade jetzt in noch erhöhtem Maße, da es nun zur Samenbildung kommt. Mit Ende des Monats setzt auch die Kartoffelernte ein. Niemals lasse man kranke und angefaulte Knollen auf dem Lande liegen, da diese Herde von allerlei Krankheitskeimen sind, die dann das Land verseuchen und die nächstjährige Ernte gefährden.

Aln.

Die Erdbeerbeete nach der Ernte. Die Erdbeerbeete müssen nach der Ernte gründlich bearbeitet werden, damit die Pflanzen sich für die nächstjährige Ernte kräftigen können. Die Pflanzen sind zu entranken. Der Boden zwischen den Pflanzen wird so tief als nur möglich umgegraben und dabei, wenn irgendmöglich mit Dünger versehen. Bei andauernder Trockenheit ist ein gelegentliches durchdringendes Gießen angebracht. Von Krankheit befallene Blätter sind abzuschneiden und zu verbrennen. Hat sich die Krankheit stark verbreitet, so wird am besten der ganze Stock sorgfältig ausgegraben und beseitigt; sonst greift die Krankheit das nächste Jahr leicht über das ganze Beet. Beete, die schon drei Jahre getragen haben, sollte man umgraben, gut düngen und mit anderen Pflanzen besetzen. Neue Erdbeerbeete werden anderswo angelegt.

H. H.

Neue Erdbeerbeete. Jetzt ist die beste Pflanzzeit für Erdbeeren. Wie weit gepflanzt werden soll, ist abhängig von den Sorten. Starkwachsende Sorten sind weiter zu setzen als schwachwachsende. Auf kalkhaltigem, trockenem Boden darf enger gepflanzt werden, da hier die Pflanzen langsamer wachsen als in fettem und stark gedüngtem, der sich feuchter hält. Die Reihen sollen 40 bis 60 Zentimeter Abstand haben; in der Reihe sollen die Pflanzen 25 bis

35 Zentimeter von einander stehen. Hat man reichlich Pflanzen, so setzt man jedesmal 2 oder 3 Pflanzen an eine Stelle. Das gibt gleich im ersten Jahr eine reichlichere Ernte, nach der man aber die schwächsten Pflanzen wieder entfernt, so daß für die Folge nur je eine Pflanze an der Pflanzstelle verbleibt. Würde man die 2 oder gar 3 Pflanzen wachsen lassen, so würde das nichts Rechtes werden. H. H.

Rosenanzucht aus Samen. Zur Anzucht aus Samen sind reife Früchte erforderlich, die abgenommen werden, sobald die Samenschalen sich zu färben beginnen, was meist im September eintritt. Es ist falsch, die Früchte zulange an der Pflanze zu lassen, da die Samenschalen dann zu sehr erhärten und der Samen erst spät keimt. Man läßt die Früchte zwei Wochen lang trocknen, befreit dann den Samen aus der Hülle und legt ihn in Töpfe oder Schalen in leichte, mit Sand vermischte Erde, immer abwechselnd eine Schicht Samen und eine Schicht Erde. Der Topf wird in die Erde eingegraben. Im Frühjahr erfolgt dann die Aussaat breitwürfig auf ein gut durchgearbeitetes Gartenbeet, das nach der Aussaat etwa anderthalb Zentimeter hoch mit Erde bedeckt wird. Im Mai werden die Sämlinge erscheinen. Haben diese zwei bis drei Blättchen gebildet, so werden sie auf ein anderes Beet im Abstand von etwa 5 Zentimetern versetzt. Die lange Wurzel wird etwas eingekürzt. Vor sengenden Sonnenstrahlen muß leichter Schatten gegeben werden. Im Frühjahr des nächsten Jahres hat man dann fertige Pflanzen, die für die verschiedensten Zwecke verwendbar sind. H. H.

Torfmull, ein vorzügliches Konservierungsmittel für Gemüse. Ein ganz vorzügliches Mittel, um Obst, Gemüse, Eier u. a. lange Zeit frisch und wohlschmeckend zu erhalten, ist Torfmull. Infolge seiner Fähigkeit alle fäuligen Gerüche, Feuchtigkeiten, Gase usw. aufzusaugen, infolge seiner großen Desinfektionskraft, ist Torfmull allen Hausfrauen auf das wärmste zu empfehlen. Will man Gemüse für den Winter in Torfmull einkellern, so errichte man in einer kühlen aber trockenen Ecke des Kellers einen Torfmullhaufen und legt die vorhandenen Gemüse schichtweise da hinein. Kohlrüben, rote Beete, Mohrrüben, Sellerie, Porree und alle sonstigen Rüben kommen zu unterst, weiter oben die krautartigen Gemüse, wie Weiß-, Rot-, Wirsingkohl. Empfindliche Gemüse, z. B. Blumenkohl, müssen ganz oben gelagert werden, es ist bei letzterem jedoch notwendig, die Oberfläche der Rose mit einem weißen, weichen Papier (Kreppapier) zu umwinden, um ein Einstauben und Verschmutzen zu verhindern. Beim Obst kommen vor allem die harten Dauerbirnen und Äpfel in Betracht. Man schüttet hierbei den Torfmull in etwa fingerdicke Lage auf Bretter und legt die Früchte darauf. Hat man sehr feines Tafelobst aufzubewahren, so wickle man jedes einzelne Stück in Seidenpapier. Nun wird das Obst abermals mit einer Schicht Torfmull bedeckt, daß nichts zu sehen ist. Ein Anziehen des Torfgeruches ist nicht zu befürchten. Faulige Stellen werden bei dieser Art des Aufbewahrens fast nie vorkommen. Will man Weintrauben aufbewahren, so lege man über die Torfmullschicht eine Lage Papier, darauf die Trauben, und bedecke diese abermals mit Papier, darauf mit Torfmull. Will man Früchte oder Gemüse in Fässern mit Torfmull aufbewahren, so ist allerdings ein Annehmen des Geschmackes leicht möglich, weil der Luftzutritt abgesperrt ist. Nur bei Eiern kann man ohne Sorge dieses Verfahren anwenden. Will man Obst versenden, so bediene man sich dieses Materials. Die Früchte werden tadellos im Aussehen und im Geschmack an dem Bestimmungsorte ankommen. Es ist also nur darauf zu achten, daß bei der Aufbewahrung von Obst und Gemüse in Torfmull genügend Luft Zutritt hat; ist das der Fall, so braucht die Hausfrau keine Sorge zu haben, daß ihre Vorräte einen unangenehmen Beigeschmack aufweisen. M. Tr.

Für Haus und Herd.

Wodurch die Butter „ranzig" wird. Wenn auch heute die Durchschnittshausfrau nur geringe Buttervorräte ihr eigen nennt, so ist es ihr doch vielmals kaum möglich, auch diese vor dem Ranzigwerden zu bewahren. Unterliegt doch dieses so hochgeschätzte Speisefett in besonders hohem Grade den Temperaturschwankungen. Gewitterschwangere Luft vermag die Butter in wenigen Stunden schlechtschmeckend zu machen, und es ist deshalb das Bestreben der Hausfrau, sie möglichst vor diesen Einflüssen zu bewahren. Nach eingehenden Untersuchungen, namentlich Pasteurs, entsteht das Ranzigwerden, also Veränderung des Geschmackes, durch Gärung des milchsauren Kalkes, der in der Butter enthalten ist. Diese Gärung geht zwar nach seinen Forschungen auch im Dunkeln vor sich, da die Buttersäurebakterien wohl auch ohne Licht leben können. Aber es wird ihnen doch der wichtigste Nährboden zur Weiterentwickelung durch möglichst dichten Abschluß der belebenden sauerstoffreichen Luft entzogen. Ebenso sind Kälte wie hohe Hitzegrade bakterienfeindlich. Es ist deshalb zu verstehen, daß die in geruchfreiem Eisschrank verwahrte oder durch Kochen zerschmolzene Butter vor dem Ranzigwerden längere Zeit bewahrt bleibt. Nach eigenen Versuchen praktischer Hausfrauen verhütet aber auch eine dichte Salzschicht über der fest in einen neuen Steintopf eingedrückten Butter das Eindringen der die Bakterien belebenden Luft und dadurch das Ranzigwerden derselben durch diese. In gleicher Weise günstig und Geschmack erhaltend wirkt ebenfalls starkes, abgekochtes Salzwasser, das man erkaltet über die frische fest eingedrückte Butter gießt, um sie mit diesem im kalten Raume oder Keller aufzubewahren. Dieses Salzwasser ist stark genug, wenn ein frisches Ei darauf schwimmt, muß aber nach einigen Tagen erneuert werden. Auch eine Lösung von einem gehäuften Teelöffel Zucker und ½ Teelöffel Salz in einer halben Tasse Wasser hält die Butter lange Zeit vorzüglich frisch.

Um Salatgurken den oft unangenehm auffallenden bitteren Geschmack zu nehmen, hoble man sie auf dem Eisen nach dem Schälen fein und lasse die Scheiben in einer Schüssel mit Wasser eine Viertel- bis eine halbe Stunde stehen. Dann gießt man das Wasser ab, drückt die Gurkenscheiben aus und richtet sie mit Essig, Salz, Pfeffer und Zwiebel in gewohnter Weise an. Das Wasser hat den meisten Bitterstoff ausgezogen und die Gurke ist wieder genießbar.

Doppelkohlensaures Natron findet im Haushalt eine vielseitige Verwendung. So brauchen Obstsuppen, denen man etwas Natron zusetzt, weniger Zucker. Ist Rindfleischbrühe säuerlich geworden, so schwindet die Säure, wenn man etwas Natron zusetzt. Ebenso geschieht es mit sauer gewordener Milch, die man mit Natron einige Minuten durchquirlt. Früchte, die in Gärung geraten sind, kocht man nochmals auf, nachdem man auf ½ Liter Flüssigkeit eine kleine Messerspitze Natron hineingeschüttet hat. Auch Hefe, deren Güte zweifelhaft erscheint, ist etwas Natron zuzusetzen. Setzt man dem Kaffee, den man aufbrühen will, eine Messerspitze Natron auf drei bis vier Tassen zu, wird er dadurch wohlschmeckender. Ranzig gewordene Butter wäscht man in einer starken Natronlösung, 10 Gramm auf fünf Pfund, und verbessert sie durch diese Waschung.

Ein vorzügliches Hausmittel. Unter den unzähligen, als Hausmittel angepriesenen Dingen gegen Krankheiten und Leiden aller Art, gibt es wohl keins, das mehr Beachtung verdient als die Zitrone. Der Zitronensaft hilft bei manchen Halsleiden und katarrhalischem Husten, vertreibt Kopfschmerzen, gibt Linderung bei Sumpffieber, verschönert die Hautfarbe und weckt weichen, üppigen Haarwuchs.

Verantwortlich für die Schriftleitung: Karl Bendisch; für Inserate und Reklamen: E. Przygodzki. Druck und Verlag von A. Dittmann G. m. b. H.; sämtlich in Bromberg.